

Die Scholle

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 26 **Bromberg, den 5. Juli** **1936**

Zwischenfruchtbau.

Von Prof. Dr. Paul Ehrenberg.

Der Zwischenfruchtbau für die heimische Landwirtschaft gewinnt immer größere Bedeutung zur besseren Sicherung und günstigeren Gestaltung der Wirtschaftsfuttermittel nach Menge und Güte. Es besteht auch in trockneren Jahren und Lagen die Gefahr, daß in Getreide eingesäte Kleearten oder sonstige Leguminosengemische ihrer Überfrucht zu viel Wasser fortnehmen, ganz besonders aber nach der Aberntung der Überfrucht den Boden derart an Wasser ausrauben, daß zum Teil sie selbst, besonders aber die dann folgende Hauptfrucht Schaden leiden und sich aus Wassermangel nur unzureichend entwickeln kann, falls der Winter den Boden nicht gründlich mit Wasser versorgt. Wir wissen ja, daß ebenso ein Winter mit schwachen Niederschlägen derart wirken kann, wie eine Witterungsgestaltung, die in Form von Regen fallende Niederschläge von vorher gefrorenem und noch nicht wieder erweichtem Boden ablaufen läßt, oder die auf stärker gefrorenem Boden aufgefallene Schneemengen nicht zum Eindringen in das Erdreich, sondern zu nutzlosem Abfließen kommen läßt, wenn mildes Wetter eintritt. Auch plötzliche, hohe Niederschlagsmengen, die in kurzer Zeit fallen, wirken so.

Von vielen Seiten glaubt man, daß die sog. Winterzwischenfrüchte nach dieser Richtung günstiger dastehen, da sie bei Aussaat im August-September für ihr Wachstum zunächst mit bescheideneren Ansprüchen die Herbstniederschläge ausnutzen können, darauf in einem milden Spätherbst und Winter sich ohne wesentliche Feuchtigkeitsanforderungen weiter entwickeln, um dann ihren Hauptwasserbedarf in den Monaten März bis Mai zu decken; Monate, in denen der Acker ohnehin häufig überschüssiges Wasser durch Verdunstung und Dräns in erheblichen Mengen abgibt, das so verwertet wird. Obwohl meines Wissens leider durch ausgiebige Versuchsreihen gewonnene, sichere Zahlen noch fehlen, glaube ich doch, daß der so in die Frühlingsmonate verschobene Hauptwasserbedarf der Winterzwischenfrüchte für den Wasserhaushalt des Feldes und für die eingesäte wie die nachfolgende Frucht auch bei weniger günstigen Niederschlagsverhältnissen vorteilhafter ist, als Sommerzwischenfruchtbau von etwa Mai bis Oktober. Aber auch vom Standpunkt der Arbeitsverteilung werden im August-September zu bestellende Zwischenfruchtschläge günstiger zu beurteilen sein, als entsprechende Arbeiten im April oder Mai. Weiterhin kommt dazu, daß der Herbst uns vielfach ohnehin reichliche Wirtschaftsfuttermengen liefert. Dagegen gleichen die im Mai-Juni zu beerntenden Winterzwischenfrüchte mit ihrem Ertrag oft empfindliche Lücken im Fütterungsplan aus und bieten dazu noch zu einer Zeit, in der die Gärkammern des Betriebes geleert sind, die Möglichkeit, diese für den oft knappen Sommer wieder zu füllen, so daß sie dann im Spätherbst noch einmal zur Ausnutzung gelangen können. Natürlich wird man aus diesen Überlegungen nicht etwa die Sommerzwischenfrüchte und ihren Anbau beseitigen, wohl aber beide Verfahren heranziehen, indem man je nach den Erfahrungen, die man mit ihnen macht, dann das Schwergewicht bald mehr auf die eine, bald mehr auf die andere Seite verlegt.

Es dürfte dabei für die Entscheidung wichtig sein, ob es gelingt, noch ausreichend Verkaufsfrüchte nach Aberntung der mit Winterzwischenfrucht bestellten Schläge einzuschalten und ihres guten Gedeihens sicher zu sein. Kartoffeln brauchen nach dem jetzigen Stand der Erkenntnis durch eine Bestellung in der ersten Junihälfte noch nicht unbedingt im Ertrage zurückgehen, wenn man jeden Zeit- und Wasserverlust bei der Bestellung vermeidet und in Düngung und Pflege alles zweckmäßig anordnet, auch geeignete Sorten heranzieht und sie spät beerntet. Lein kann gleichfalls, bei sehr sorgfältiger Bestellung und Pflege, in nicht zu ungünstigem Klima eine Aussaat im Juni noch vertragen, wobei man ebenso die Wahl geeigneter Sorten beachten, vielleicht auch das Schwergewicht mehr auf die Körner, als auf die Fasergewinnung legen muß. Nicht weniger können gepflanzte Kohlrüben, Kohl und Körnermais in Betracht kommen, Mais allerdings nur in günstigerem Klima, bzw. wo eine Trocknung der Kolben möglich ist. Man kann auch Runkelrüben noch pflanzen, vielleicht noch spät zu beerntende Zuckerrüben zu säen versuchen, obwohl dies nur unter sehr günstigen Bedingungen versuchsweise möglich sein wird. Daß außerdem mancherlei Futterpflanzen in Betracht kommen können, liegt auf der Hand, wird aber oft die Frage nicht den wirtschaftlichen Anforderungen gemäß lösen.

Als Winterzwischenfrüchte kommen früh sich entwickelnder Winterrübsen, Futterroggen, Roggen mit Zottelwicke, auch Weizen mit Zottelwicke, wenn man davon größere Mengen anbaut und ein Überständigwerden des Futters vermeiden will, in Betracht. Es kann auch ratsam sein, den Zottelwickenroggen durch frühere und spätere Bestellung für längere Nutzung vorzubereiten. Ferner ist Inkarnatklee in Reinsaat, sowie mit Zottelwicke und westerwoldischem Weidelgras gemischt, als Landsberger Gemenge zweckmäßig. Man kann auch durch

geeignete Stickstoffdüngung und Ausnutzung günstiger Südlagen, sowie Bewässerung Wiesen- oder Luzernestücke zu besonders früher Nutzung vorbereiten, wobei schon im August des vorhergehenden Jahres zweckmäßige Düngung die Anhäufung von Rücklagen im Wurzelkopf sichern soll; ebenso fördert im zeitigen Frühjahr eine kleine Salpeterstickstoffgabe frühes Wachstum.

Wichtig ist es, von all den genannten Futterpflanzen die für das eigene Gut besten zu erproben und dann womöglich mehrere in Benutzung zu nehmen, die jeweils nur für kürzere Frist Futter bieten sollen. Am frühesten werden Rübsen und Grünroggen, die als Futterpflanzen natürlich enger und dichter zu säen sind, als wenn man sie zu Verkaufszwecken bauen wollte, Futter liefern. Dann kommt Inkarnatklee ohne Beimischung, weiter Roggen mit Zottelwicke, dann Landsberger Gemenge. Stets beachte man, daß gerade die Winterzwischenfrüchte dazu neigen, hart und zur Verfütterung ungeeignet zu werden; deshalb nutze man sie rasch, solange sie noch jung sind. Auch in die Gärkammer sollen sie kommen, bevor sie überständig geworden sind. Das ist ja gerade der Vorteil früher Nutzung, daß ebenso das Futter wertvoller ist, wie zeitige Räumung des Feldstückes die nachzubauende Frucht sicherer und ertragreicher macht. Daß Inkarnatklee genügend Kalk im Boden verlangt und nicht gar zu rauhes Klima braucht, ist bekannt. Die anderen Winterzwischenfrüchte sind bescheiden in ihren Ansprüchen. Jedenfalls aber wird die Düngung für sie schon für die Vorfrucht in ausreichendem Umfang zu geben sein, damit diese davon für sich Nutzen zieht und dann der übriggebliebene Rest der Zwischenfrucht zugute kommt.

Landwirtschaftliches.

Der Bauer im Juli.

Die Ernte ist die Quittung für die Tüchtigkeit des Ackerbauern, denn des Himmels Segen kann es allein nicht schaffen, wenn nicht der Mensch zuvor seine Pflicht tat. Das war in der Heuernte schon so und gilt nicht minder für die der Halmfrüchte. Ist nicht etwa das Einbringen von Rübsen und Raps ein Stundengeschäft? Eine kurze Verzögerung bringt hier schon große Verluste. Aber Schwierigkeiten sind dazu da, daß sie überwunden werden. Sie können die notwendige Ausdehnung des Rapsbaues nicht aufhalten.

Auch die eiweißreiche Wintergerste verteilt die Arbeit so schön, daß sie auch auf bäuerlichen Feldern viel mehr angebaut werden sollte. Da wir beim Roggen meistens den Petkuser anderen Sorten vorziehen, so ist alles plötzlich auf einmal erntereif, so daß eine Mähmaschine wirklich arbeitsbeschleunigend wirkt.

Man kann dann schon zwischen den Puppen (oder Stiegen) schälen und die Zwischenfrüchte drillen. Auch die vorgekeimten Frühkartoffeln müssen jetzt gehackt und dem Verbrauch zugeführt werden, wenn sich ihre Mehrarbeit lohnen soll.

In weidearmen Gegenden können Rinder und Schafe auf die Stoppelfelder getrieben werden. Das wirkt wie eine „Sommerfrische" auf unsere leider meist im Stall gehaltenen „Weidetiere"! li.

Sicherung der Heuernte.

Beim Heu kann durch veraltete Methoden die Hälfte des verdaulichen Eiweißes verloren gehen. Wir müssen uns also durch Gerüsttrocknung auf Heinzen, Hütten oder Schwedenreutern vom Wetter unabhängig machen. Von den Hütten braucht man etwa 40—50 Stück auf ¼ Hektar.

Bei den Schwedenreutern genügen schon 3—4 Stück, wenn man je 10 Stangen von 2,5 Metern Länge in 1 Meter Abstand in den Boden steckt. Vier Drähte verbinden diese Stangen und tragen je eine Lage Gras. Dieses wird nicht gewendet, sondern schon 12 Stunden nach dem Schnitt zusammengeschleppt und bei jedem Wetter aufgepackt.

So behandeltes Heu verdirbt nie und verliert nur 10 Prozent an Nährstoffen, während durch Bodentrocknung 15—25 Prozent verloren gehen und das mehrmalige Wenden, Aufhaufensetzen und Ausbreiten die ganze Werbung verteuert.

Wenn ein Mann mit einem Locheisen die Löcher vorstößt und die Stangen einsteckt (die äußeren schräg nach außen!), drei Mann die Drähte ziehen, wobei außen zweimal und innen nur einmal fest herumgeschlungen wird, und der fünfte Mann mit einem Schwadenrechen das Gras heranschleppt, so dauert das Aufreutern eines Viertelhektars nur höchstens eine Stunde.

Eingefahren wird, wenn Zeit dazu ist. Hierbei macht ein Mann mit der Gabel die beiden oberen Drähte frei, indes der zweite bereits auflädt. Von den unteren Drähten läßt sich das Heu einfach abheben. —

So hat man eine einmalige, klar berechenbare Arbeit und kann den Ankauf teurer Futtermittel vermeiden, denn man erntet ja „Kraftheu"! li.

Obst- und Gartenbau.

Gurkenpflege.

Die jungen Gurkenpflanzen werden vor unangenehmen Witterungseinflüssen durch Überdecken mit Glasglocken, Blumentöpfen, Wachspapierhauben und dergleichen möglichst geschützt. Nach der Bildung des 4. oder 5. Blattes wird der weniger fruchtbare Haupttrieb abgeschnitten. Haben sich die Seitentriebe mit einer Anzahl von Früchten bekleidet, so schneidet man ein Blatt über der letzten Frucht die Ranke ab. Ebenso werden die schwachen Triebe, die sich im Laufe des Wachstums immer wieder bilden, entfernt.

Die Wurzeln ziehen sich weithin im Umkreise und flach unter der Erdoberfläche. Die jungen Pflanzen sind zu behäufeln. Wo sich Seitentriebe mit Wurzeln festsetzen, ist die Erde heranzuziehen, damit eine stärkere Durchwurzelung erfolgen kann.

Gleichmäßige Feuchtigkeit ist Lebensbedingung für die Gurkenpflanze. Wo die notwendigen Regenmengen fehlen, nimmt man die durchdringende Bewässerung des Gurkenbeetes stets mit abgestandenem bzw. lauwarmem Wasser vor. Das Wasser wird etwas vom Stengel entfernt gegossen. Dasselbe gilt für die flüssige Düngung, die in Zeiträumen von 2—3 Wochen verabreicht wird. Unverdünnte Jauche und Latrine gibt den Gurken leicht einen unangenehmen Beigeschmack. Gut ist es auch, der phosphorsäurearmen Jauche auf einen Eimer etwa 25 Gramm Superphosphat beizugeben oder in einem Eimer Latrine 15—20 Gramm 40er Kalidüngesalz aufzulösen. Auch ein vernünftiger Gebrauch von Geflügeldünger in aufgelöster Form wirkt nur günstig

Das Bitterschmecken der Gurken kann trotz guter Düngung eintreten, wenn bei längerer Dürre die Blätter erschlaffen und die Früchte keinen genügenden Schutz gegen zu starke Sonnenbestrahlung finden. Eigentümlich ist, daß dieser Bitterstoff (eine alkalische Verbindung) bei der Konservierung von Salz- und Essiggurken selten vorkommt. Es ist anzunehmen, daß die bei der Konservierung eintretende Milchsäuregärung der Bildung von Alkalien entgegenwirkt. Hps.

*

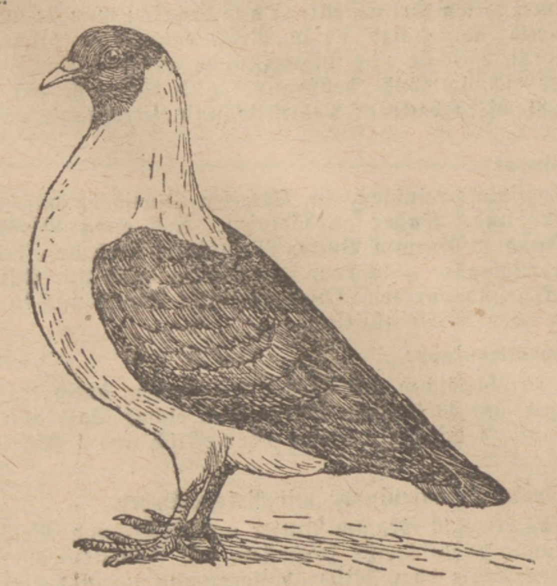


Ein selbstangefertigter Schöpfeimer

Geflügelzucht.

Die Strassertaube.

Was die Herauszüchtung des Strassers betrifft, so weisen Form und Zeichnung auf die Benutzung einer großen Huhntaube hin, die heute noch als Florentiner gezüchtet wird. Jedoch zeigt die weit bessere Flugfähigkeit die Mitverwendung einer großen Feldtaube an. Da der Strasser seit jeher auf kräftigen, besonders breitbrüstigen Bau gezüchtet wurde, gehört er zu den schwersten Rassetauben überhaupt. Der Körper soll gedrungen erscheinen, aber nicht „zusammengeschoben" (wie bei den eigentlichen Huhntauben). Schwanz und Schwingen sind von mittlerer Länge, aber breit. Der Kopf ist ziemlich groß mit gewölbter Stirn und kräftigem, reichlich mittellangem Schnabel. Gehaubte Vögel kommen kaum noch vor. Das Auge muß bei allen Farbenschlägen gelbrot bis feurigrot sein, während die Schnabelfarbe jeweils dem Gefieder entspricht.



Die Strasser haben stets weißen Rumpf mit farbiger Zeichnung. Wenn man also von schwarzen oder roten Strassern spricht, so meint man immer nur die Abzeichen. Von solchen werden verlangt: farbiger Kopf mit nicht zu tief reichendem, durch glatte Bogenlinie begrenztem Kehllatz, farbige Flügel mit gleichfarbigen Schwingen, die nicht ablassen dürfen (was als „Schimmel oder Schilf" ein schwerer Fehler sein würde), farbiger Rücken und farbiger Schwanz. Bei letzterem müssen auch die unteren Schwanzdecken, der sogenannte Keil, völlig durchgefärbt sein. Es kommt bei Tieren mit kräftiger glanzreicher Zeichnungsfarbe mitunter vor, daß sich an den Schenkeln einige farbige Federchen zeigen, was alsdann milder beurteilt wird, während farbiger Bauch und weißer Rücken stets zu den schweren Fehlern zählen. Zu solchen rechnet man auch zweifarbige, sogenannte „gebrochene" oder überhaupt mißfarbene Augen, dunkle Schnäbel bei den roten und gelben Schlägen und den bereits erwähnten Schimmel in Schwingen und Schwanz.

Am häufigsten sind hohlblaue Strasser, also solche ohne Binden auf den Flügeln, doch sind auch die blauen schwarzbindigen gut aufgekommen, etwas seltener die blaugehämmerten. Recht beliebt geworden ist neuerdings auch Schwarz und ebenso Rot in sehr sattem Tone. Seltener und nicht so sicher in der Zucht sind die gelben Strasser. Es kommen auch weißbindige und geschuppte Tiere vor, erfreuen sich aber keiner besonderen Beliebtheit.

Die Taube züchtet sehr fleißig, und trotz ihrer hochgetriebenen Farbenzucht sind auch heute noch 6 bis 8 Paar Junge in einem Zuchtjahre nicht selten. Naturgemäß brauchen die Tiere zum flotten Wachstum der Jungen, die schlachtreif bis zu ¾ Kilogramm schwer werden können, verhältnismäßig viel und kräftiges Futter, wobei Erbsen, Pferdebohnen oder Mais nicht fehlen dürfen. Auch altes Brot oder besonderes Taubenbackfutter fördern das Wachstum. Wf.

Die Anwendung von Hausmitteln beim Geflügel.

Es ist vielfach üblich, bei Erkrankung des Federviehes ziemlich wahllos irgend ein im Haushalt vorhandenes „Mittel" einzugeben, ohne daß bedacht wird, daß die Körperverfassung unserer gefiederten Haustiere wesentlich anders als die des Menschen ist. — Besonders beliebt war zu jeder Zeit auch das Einschütten von Öl, aber außerdem wird in den Arzneischrank gesehen und irgend etwas gegeben, was gerade zur Hand ist.

Sehr geschätzt sind in dieser Hinsicht weingeistige Auszüge von Drogen, die noch mit Aether, Kampfer und ähnlichem versetzt sind. Sie üben eine gewisse anregende Wirkung auf die Magennerven aus, aber kaum eine weitere. Es kann eben kein Allheilmittel für alle Geflügelkrankheiten geben, denn diese sind fast alle so vielseitig wie die Krankheiten des Menschen, und es ist daher Pflicht des Geflügelhalters, zunächst ein Bild von der wahrscheinlichen Ursache zu gewinnen. Wenn man nichts Bestimmtes herausfindet, so ist ein Alleinsetzen des Tieres an einen ruhigen, halbdunklen Ort, eine Versorgung mit nur leicht verdaulichem Futter, wie eingeweichtem und wieder stark ausgedrücktem, altbackenem Brot und eine stark verdünnte Lösung übermangansauren Kalis als Trinkwasser unbedingt besser, als die Anwendung falsch gegriffener eigentlicher Heilmittel. Bei völliger Ruhe kann sich die Heilkraft der Natur wenigstens auswirken, während sie im anderen Falle völlig außer Kraft gesetzt werden kann. Wf.

Viehzucht.

Behandlung trächtiger Schweine.

Von größter Bedeutung für das spätere Gedeihen der Ferkel ist es, wenn die Sau während ihrer Trächtigkeit ausreichend Gelegenheit hat, sich ausgiebig in der frischen Luft zu tummeln. Mutterschweine, die ständig in engen Ställen gehalten werden, bringen in der Regel nur schwächliche Ferkel zur Welt, die auch hernach kein rechtes Gedeihen zeigen wollen. Auch ist es nicht selten, daß dann die Sau nach Entwöhnung der Ferkel an Steifheit leidet, woran sie bisweilen eingeht. Darum sollte man Zuchtsauen nur in solchen Buchten unterbringen, aus denen sie nach Belieben ins Freie gelangen können.

Von Vorteil ist es, wenn man in den Auslauf einen Haufen Bauschutt, vermengt mit Kohlengruß und Holzkohle, geben kann. Selbstverständlich sind trächtige Tiere besonders schonend zu behandeln. Mastfutter darf ihnen nicht verabreicht werden. Man achte besonders auf leichte Verdaulichkeit des Futters. Als Lager gebe man reichliche Stroheinstreu, am besten auf einer Holzpritsche. Auf Zement oder Steinbohlen muß die Einstreu besonders reichlich sein, denn ein kaltes Lager hat leicht Erkältungen zur Folge und gefährdet somit den zu erwartenden Wurf. ck

Lagerstätte für Hunde.

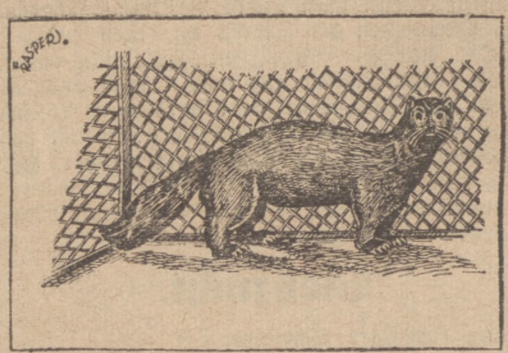
Hunde, die im Zimmer gehalten werden, erhalten einen bestimmten Platz als Lager zugewiesen. Am besten in einer Ecke, jedoch nicht am Fenster oder an der Tür, damit der Hund vor Zugluft geschützt ist. Aber ebensowenig dort, wo er hindernd im Wege liegt und jeden Augenblick gezwungen ist, sein Lager zu verlassen. Als Lagerstätte eignet sich am besten eine einfache, leicht herzustellende Holzpritsche, etwa in der Ausführung, wie die beigefügte Abbildung sie zeigt. Darüber wird eine mit Roßhaar, Seegras oder Stroh gefüllte Matratze gebreitet und das Lager ist fertig. Die Matratze muß jedoch einen leicht abnehmbaren Überzug erhalten, der nach Bedarf gewechselt werden kann. Schneider.



Kleintierzucht.

Vom Nerz.

Voraussetzung für eine wirtschaftliche Nerzzucht ist das Vorhandensein von billigem aber einwandfreiem Futterfleisch und -fisch. Ein Nerz ist gegen unsachgemäße Fütterung sehr empfindlich. In der freien Wildbahn ernährt er sich nämlich mit Vorliebe von Wassertieren. Er fängt Fische, Frösche, Krebse und ähnliches, jagt aber auch nach Kleinsäugetieren und Vögeln. Je mehr die natürliche Lebensweise auf die Gefangenschaft übertragen werden kann, um so vorteilhafter ist dies für die Zuchtergebnisse. Man biete daher außer Weißfischen, Rotaugen und ähnliches möglichst auch blutwarme Kleintiere (wie Kücken, Kaninchen, zahme Mäuse) und Abfälle, sowie Eingeweide von Geflügel, Kaninchen und Wildpret. Diese Futterstoffe sind dem Fleisch von Großsäugetieren



unbedingt vorzuziehen. Steht jedoch nur letzteres zur Verfügung, so muß dieses grobe Muskelfleisch durch lebensnotwendige Zusatzstoffe (Lebertran, Knochenmehl, vitaminreiche Gemüse: Tomaten Gelbrüben, Salat und ähnliches) ergänzt werden. Hieraus folgt, daß sich die Nerzzucht am besten als Nebenbetrieb einer Geflügel- und Kleintierzucht eignet, ganz besonders auch einer Fischzucht.

Die Zucht des Nerzes ist sonst nicht sonderlich schwierig. Die Haltung erfolgt in Einzelgehegen, die eine Größe von etwa ein mal zwei Metern, bei 60 Zentimetern Höhe, haben. Eine dreiteilige Wohnkiste an der Schmalseite des Geheges vervollständigt den Käfig, der aus 2 Millimeter starkem, 20 Millimeter weitem Maschendrahtgeflecht hergestellt wird. Während der Ranzzeit (Februar bis März) ist eine erhöhte Beachtung erforderlich. Nach dem Decken bringt man Rüden und Fähe wieder in getrennte Zwinger. Nach etwa 50 bis 55 Tagen kommen zwei bis sechs Junge zur Welt. Die Fähe bleibt ein bis zwei Tage unsichtbar; man läßt sie auch ungestört. Die Nestkiste wird nicht geöffnet, so lange man die Jungen quieken hört. Nur wenn alles still ist, empfiehlt sich eine Nachprüfung. Die Nerzfähe betreut die Kleinen mit großer Liebe, bis sie selbst aus dem Nest kommen. Im Alter von einem Jahr ist der Nerz schon wieder zuchtfähig.

Die Verwertung der Nerzpelze erfolgt entweder für den eigenen Bedarf oder durch Beschicken einer Auktion. Nerzpelze sind wie Silberfuchspelze internationaler Handelsartikel. Nur werden Nerzfelle nicht einzeln, sondern in Losen gehandelt. Es ist daher auf gleichmäßige Qualität großer Wert zu legen, da ein Los einheitlicher Güte einen höheren Preis erzielt, als ein solches, das mehrere Sorten enthält. Franzreb.

Für Haus und Herd.

Taube mit Morcheln.

Gut vorbereitete und weichgekochte Tauben werden nach dem Erkalten halbiert, mit Salz bestreut und in einer Mischung von geschmolzener Butter und Ei gewendet, dann dreht man sie noch in geriebener Semmel um und bratet sie. Währenddessen werden die Morcheln in Butter gedämpft und mit Mehl bestäubt. Die Morcheln werden kurze Zeit zum Kochen gebracht, mit Pfeffer und Muskat gewürzt und mit den Tauben auf den Tisch gebracht.

*

Kartoffelsuppe mit saurem Rahm.

Man schneidet rohe, geschälte Kartoffeln in Scheiben, fügt Suppengrün hinzu und kocht in Wasser oder Fleischbrühe alles weich. Dann fügt man Salz hinzu, gibt die Brühe durch ein Sieb und läßt sie noch einmal aufkochen. Dann tut man ¼ Liter sauren Rahm und das Gelbe von einem Ei hinein, rührt das Ganze schaumig und gießt die kochende Suppe daran.

Buttermilchsuppe.

Man quirlt einen Liter Buttermilch mit einem Eßlöffel voll Mehl klar, läßt sie unter fortwährendem Rühren aufkochen, fügt ein Stück Zimt, Zitronenschale und Zucker hinzu, zieht die Suppe mit zwei Eigelb ab und richtet sie mit in Butter gelb gebratenen, klein geschnittenem Weißbrot an.

Gebackene Forellen.

Die Forellen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten tief eingeschnitten, gesalzen und an einen kalten Ort gestellt. Dann trocknet man sie in einer Serviette ab, wälzt sie in Mehl, paniert sie mit Ei und Weißbrot, bäckt sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in Butter schwimmend hellbraun, und richtet sie auf einer Schüssel mit gebackener Petersilie und Zitronenvierteln an.

Salatsuppe.

Kopfsalat reinigen, in Streifen schneiden, mit wenig Butter und Wasser gardämpfen. Aus etwa 40 Gramm Mehl und 40 Gramm Butter Mehlschwitz herstellen, mit der Salatbrühmasse ablöschen, durchkochen und mit Salz abschmecken und vor dem Anrichten mit 1 Eigelb und ⅛ Liter Rahm oder Milch abziehen.

Milchbrötchensuppe.

4 Milchbrötchen mit Wasser weichkochen, durch ein Sieb streichen, mit 40 Gramm Butter und etwas Salz aufkochen und mit 4 Eßlöffeln Rahm oder Milch und 1 Eigelb abziehen.

Sättigende Tomatensuppe mit Grießklößchen.

Von etwa 40 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl eine hellbraune Mehlschwitze herstellen, mit Tomatenwasser und ⅛ Liter Rahm oder Milch ablöschen und durchkochen lassen.

Nach dem Anrichten 4 Eßlöffel gargekochten Reis und ebensoviel gekochte Makkaronistückchen hineingeben. 4 Tomaten in dünne Scheibchen schneiden, in Butter gut durchdünsten, an die Suppe geben und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Grießklößchen: ¼ Liter Milch mit 20 Gramm Butter erwärmen, unter Rühren den Grieß hineingeben, Kloß abbrennen und auskühlen lassen. Den kalten Kloß mit einem Ei, Salz, Muskat und gehackter Petersilie vermischen, kleine Klöße formen, diese in Salzwasser 5 bis 6 Minuten langsam kochen lassen und an die fertige Suppe geben

Quarkplätzchen.

500 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln vom Tage vorher mit 250 Gramm Quark, 1 Ei, etwa 30 Gramm Mehl, Salz und wenig Zucker verkneten, zu Plätzchen formen, in heißer Butter braun backen.

Überbackene Käsenudeln.

250 Gramm Nudeln in Salzwasser ½ Stunde kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen. 40 Gramm Butter, 1 Ei und etwa 20 Gramm geriebenen Käse schaumig rühren, mit den Nudeln mischen und mit Salz abschmecken. Die Masse in eine ausgebutterte Auflaufform füllen, ¼ Liter saure oder süße Milch darüber gießen, geriebenen Käse und Semmeln überstreuen und kleine Butterstückchen auflegen. Im Backofen bei Mittelhitze ¾ bis 1 Stunde backen.

Speise von Sauermilch.

1 Liter saure Milch schlägt man mit ¼ Pfund Zucker und etwas Zitronenschale schaumig, rührt dann 14 Blatt in Wasser aufgelöste Gelatine dazu und füllt die Masse in die mit Wasser ausgespülte Form. Man reicht Fruchtsaft dazu.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.